(伊)デロンギ社製

デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカー　取扱説明書

Double-Boiler System
Mod.BAR 51
バール

この度は、デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカーBAR51をお求めいただきまして、誠にありがとうございました。製品を正しく安全にご使用いただくため、ご使用の前に、必ずこの取扱説明書を最後までお読みください。また、お読みになった後も、保証書と共に大切に保管してください。

BAR51の特長

●2ボイラーシステムを採用
エスプレッソ抽出用とフロス(泡立て)ミルクを作るスチーム用のボイラーを備えていますので、カプチーノが簡単に出来ます。

●世界特許のIFD機能付き
高圧のスチームを使ってカプチーノ用のフロスミルクを作る泡立てポンプ(=IFD)付きです。

●カフェ・ポッドでも抽出可
コーヒー粉の他に、コーヒー粉を1杯分ずつパックした「カフェ・ポッド」が使用できます。

目次

安全上の注意

1.ご使用の前に、必ずこの「安全上の注意」を最後までお読みください。

2.ここに示した注意事項は、製品を正しく安全にお使いいただき、あなたや他の人々への損害を未然に防止するものです。

3.注意事項は、誤った取り扱いで生じることが想定される内容を、その危害や損害および切迫の度合いにより、「警告」と「注意」の二つに分け、明示しています。

警告	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が死亡または重傷を負う可能性が想定される内容を示しています。**
注意	**この表示を無視して誤った取り扱いをすると、人が傷害を負う可能性および物的損害の発生が想定される内容を示しています。**

4.各注意事項には、「注意」「禁止」「強制または指示」を促す絵表示が付いています。

：発火注意　**：感電注意**　**：高温注意**　**：禁止行為**

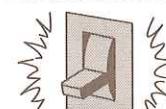
：分解禁止　**：強制／指示**　**：プラグをコンセントから抜く**

電源について

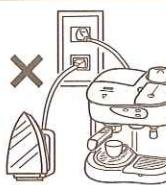
警告

・電源は、「**15A 125V**」と記されている**壁面のコンセント**から**直接**とってください。

注意

・電源は、家庭用**交流100V／50-60Hz**をご使用ください。
・使用中にブレーカー（分電盤内の配線遮断器）が落ちる場合は、お近くの電力会社にご相談ください。

コンセントについて

警告

・コンセントは、**本製品だけ（単独）で**使用してください。また、差込み口が二つあるコンセントの場合は、**片方の差込み口を空のままで**ご使用ください。
・延長コードやタップ、ソケット等は、使用しないでください。タコ足配線も、絶対にお止めください。

注意

・差込み口のゆるいコンセントは、使用しないでください。

プラグについて

警告

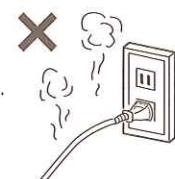
・濡れた手で、プラグの抜き差しをしないでください。

注意

・プラグを抜くときは、**電源コードを持たず**、必ずプラグ部分を持って抜いてください。
・プラグは、**根元まで**しっかりと差し込んでください。

電源コードについて

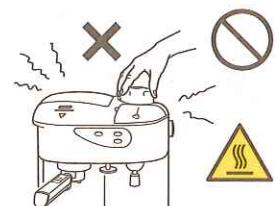
警告

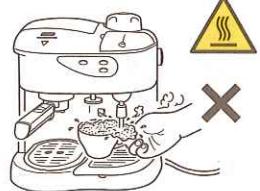
・**電源コードまたはプラグが破損した場合**は、直ちに使用を中止して、お求めの販売店または**弊社サービスセンター（裏面参照）**に、**電源コード／プラグの交換**を依頼してください。
・使用中に電源コード／プラグが**異常に熱くなる場合**は、使用を中止し、販売店か弊社サービスセンターにご相談ください。

注意

・電源コード／プラグは、無理に曲げたり、物をのせたり、傷を付けないように、**大切に扱ってください。**

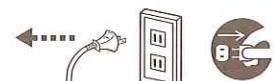
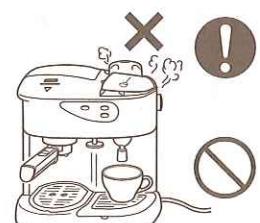
使用上の注意：ヤケドにご注意ください

警告

・ボイラー内に少しでも圧力がある(=ボイラーが温かい)場合は、**絶対にボイラーキャップを開けないでください。**
・**エスプレッソ抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。** 抽出用の熱湯が外に飛び散ります。
・**IFD（泡立てポンプ）作動中は、絶対にミルクカバーを開けないでください。** 取付けが不完全の場合は、蒸気が噴き出ます。

注意

・フィルターホルダーから落ちてくる**エスプレッソ**や、ミルクノズルから出てくる**フロス（泡立ち）ミルク**および**ホットミルクは高温です**ので、**直に触れないでください。**
・給湯口やフィルター、フィルターホルダーの金属部分は、**使用中および使用後もしばらくは熱い**ので、**直に触れないでください。**

使用上の注意

警告

・フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、**正しく、しっかりと固定**してください。
・IFDをミルクタンクに取り付ける際は、**正しく、しっかりと固定**してください。
・カプチーノ電源スイッチを入れる前に、必ず**スチームノブとボイラーキャップが閉まっている**ことを確認してください。
・IFD使用中は、ボイラーの**空だき**に注意してください。
※使用中にボイラーに水を補充する場合は、一旦、カプチーノ電源スイッチを切り、ボイラーが冷めてから行います。
・**使用中はその場を離れないでください。** また、近くに小さなお子様やペットがいる場合も注意を払ってください。
・**万一、異常が発生した場合は、直ちに電源スイッチを切り、スチームノブを閉じ、プラグをコンセントから抜いてください。**

注意

・本製品は、エスプレッソの抽出、蒸気によるミルクの加熱／泡立てなどの家事専用ですので、**屋外や他の用途で使用しないで**ください。
・給水タンクやボイラーに注水する場合は、どちらも**最大水量を超えない**でください。

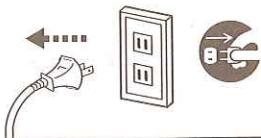
次のページに続きます。→

安全上の注意（続き）

使用上の注意

⚠注意

・水がかかったり湿気の多い場所、直火の近くでのご使用は、お止めください。
・**使用しないとき**は、スチームノブを閉め、各スイッチとボタンを切り、必ず**プラグをコンセントから抜いてください。**

お手入れについて

⚠警告

・お手入れをする前に、必ず**プラグをコンセントから抜き、**本体や各部が**冷えてから、**行ってください。

⚠注意

・本体および電源コード／プラグは、水に浸けたり、水洗いをしないでください。
・シンナーやベンジン、クレンザー、金だわし等は、使用しないでください。
・ご自分で**分解したり、修理／改造をしない**でください。
・ミルクの加熱／泡立てを行った後は、**IFDとミルクタンクを必ずお手入れしてください。**（※詳しくは、16P.参照）

仕 様

製品名称／型式番号		デロンギ エスプレッソ・カプチーノメーカー／BAR（バール）51
定格	電圧／周波数	交流100V／50-60Hz
	消費電力	1500W（エスプレッソ部：1000W、IFD部：500W）
外形寸法／重さ		幅325×奥行270×高さ335㎜／4.4kg（本体のみ）
容量	給水タンク	最大水量：1.0L
	ボイラー	最大水量：170cc（スチーム用）
電源コードの長さ		2.0m

付 属 品

各部の名称とはたらき

給水タンク
エスプレッソ抽出用の水（最大量：1L）を入れる。

浮き（白玉）
タンクの水位（量）を表示する。

給水バルブ

ふた
縁のツマミを持って開ける。

計量スプーン入れ

操作パネル（下段参照）

水位表示窓
給水タンクの水位を表示する。

フィルターに詰めたコーヒー粉を押して平らにする。
プレッサー

凹部

給湯口
小さな孔から高圧力で熱湯が噴き出てくる。

電源コード

プラグ

カップ受け（取外し可）
中央の●●は、フィルターホルダー（抽出口）からエスプレッソが落ちてくる位置の目安。

ミルクタンクカバー

ボイラーキャップ
開ける：左回し（反時計回り）
閉める：右回し（時計回り）

スチーム用ボイラー（注水口）
ミルクの加熱／泡立て用のスチーム（蒸気）を作る水を、**付属のボイラー給水用カップを使って入れる。**

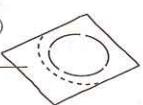
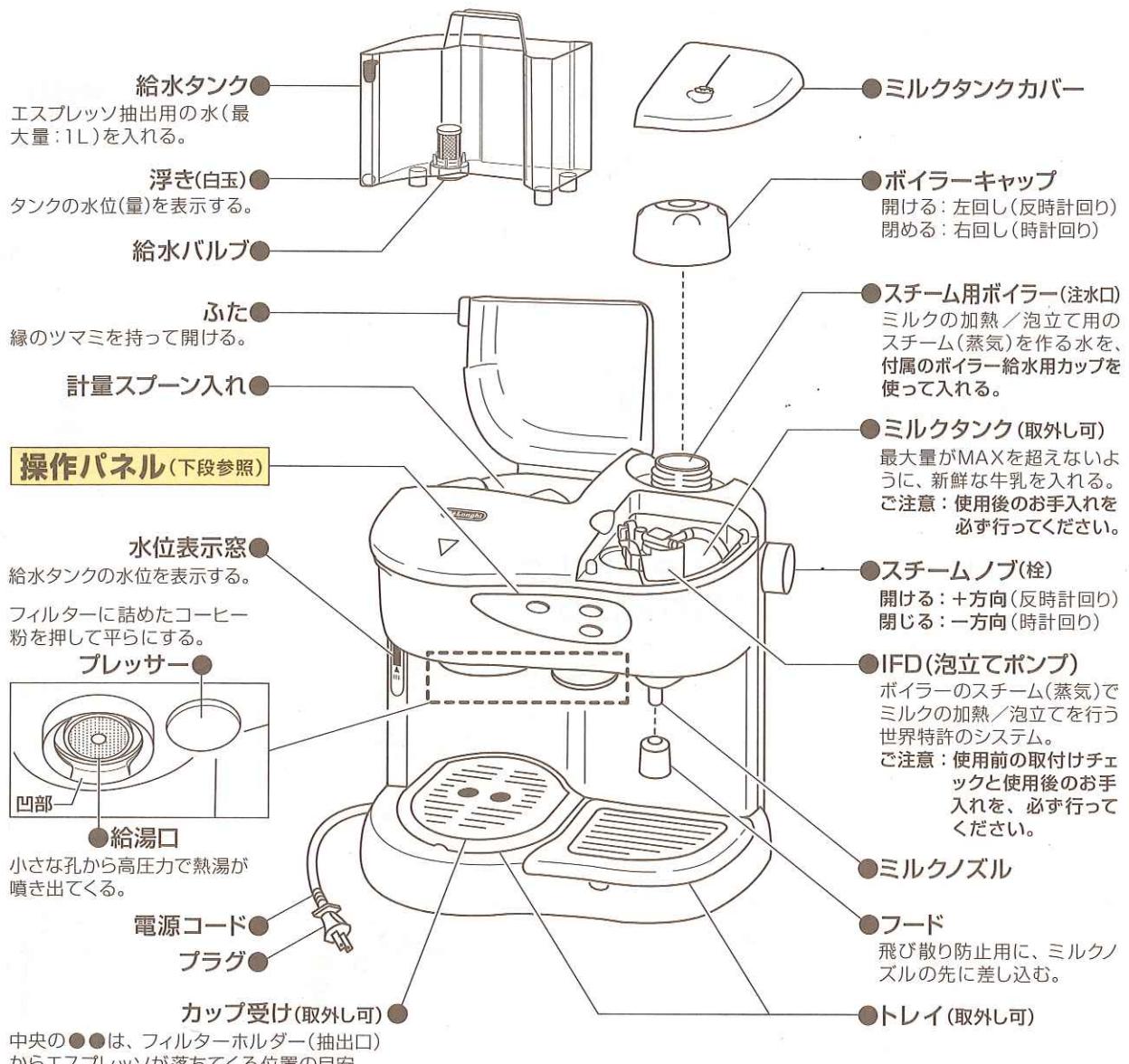
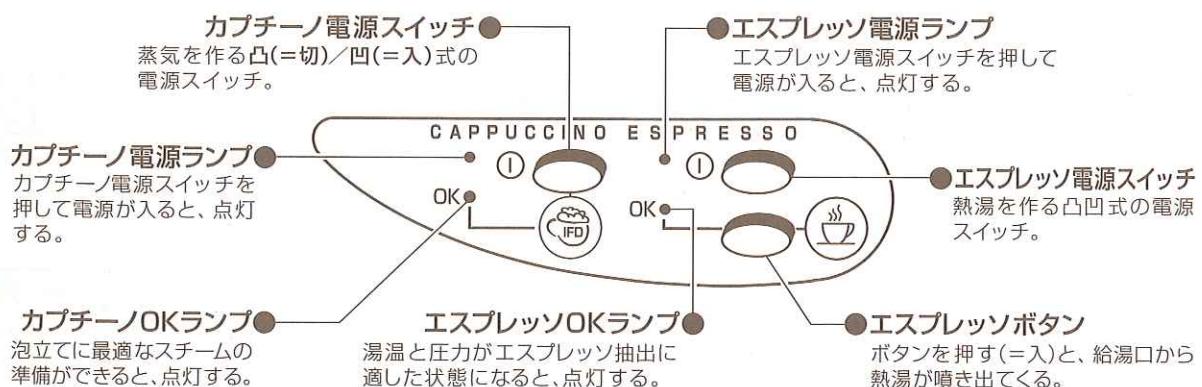
ミルクタンク（取外し可）
最大量がMAXを超えないように、新鮮な牛乳を入れる。
ご注意：使用後のお手入れを必ず行ってください。

スチームノブ（栓）
開ける：＋方向（反時計回り）
閉じる：－方向（時計回り）

IFD（泡立てポンプ）
ボイラーのスチーム（蒸気）でミルクの加熱／泡立てを行う世界特許のシステム。
ご注意：使用前の取付けチェックと使用後のお手入れを、必ず行ってください。

ミルクノズル

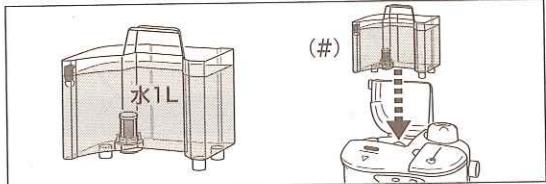
フード
飛び散り防止用に、ミルクノズルの先に差し込む。

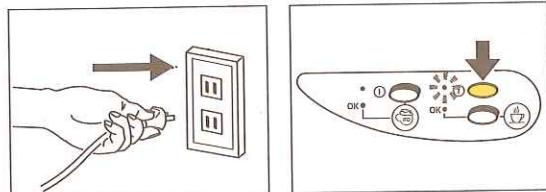
トレイ（取外し可）

内部洗浄

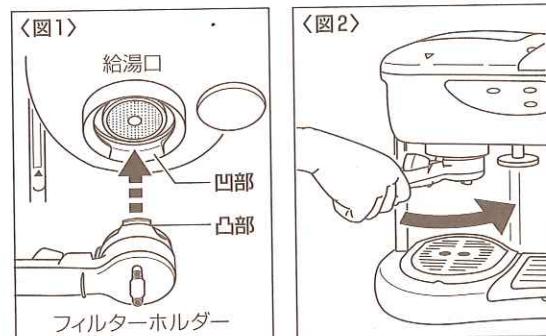
本製品を初めて使用する際は、事前に、**本体内部(エスプレッソ用ボイラー、スチーム用ボイラー)**の

エスプレッソ用ボイラーの洗浄（ボイラーの予熱、フィルターとカップの湯煎）

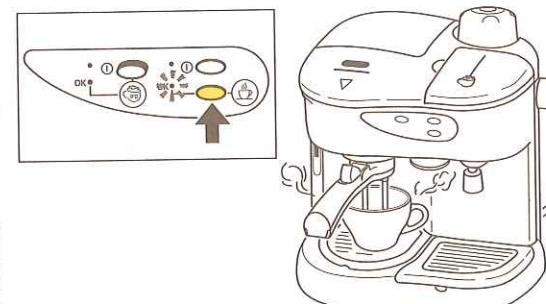
❶給水タンクに水を入れ、本体に戻す

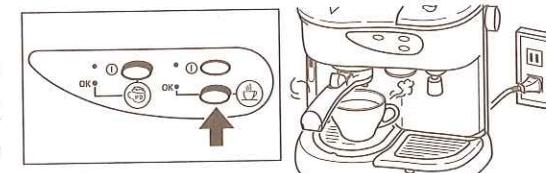
給水タンクの八分目(＝**最大量：約1L**)まで**澄んだ水道水**を入れ、本体に戻して(#)ふたをします。
#この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、給水タンクを軽く押し下げてください。

❷プラグを壁面のコンセントに差し込み、エスプレッソ電源スイッチを押す

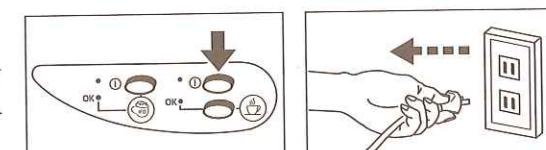
プラグを**壁面のコンセント**に直に差し込み、**エスプレッソ電源スイッチ**を押し(▬)ます。電源が入ると**エスプレッソ電源ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

❸使用するフィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付ける

使用する**フィルター**を**フィルターホルダー**にセットします。次に、フィルターホルダーの**凸部**(2ヵ所)と**給湯口**の**凹部**(2ヵ所)が合うように、柄を左側にして下から押し込み(図1)、そのまま、柄をできる限り右に回して(図2)固定します。外す場合は、柄を左に戻します。
取り付け後、フィルターホルダー(**抽出穴**)の真下に、お湯を受ける大きめの容器(耐熱製)を置いてください。

❹エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタンを押す

エスプレッソOKランプ点灯後に**エスプレッソボタン**を押す(▬)と、抽出穴(2つ)から熱湯が落ちてきます。
※給湯中、ランプは点いたり消えたりします。

高温注意 **給湯中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。**

❺給湯を停止する

容器の八分目までお湯が入ったら、エスプレッソボタンを再び押して(▬)給湯を止めます。容器を空にして元に戻し、エスプレッソOKランプ点灯後、再びボタンを押し(▬)ます。以上を5～6回繰り返し、給湯を停止します。

❻電源を切る

エスプレッソ電源スイッチを押し(▬)、電源を切ります(→エスプレッソ電源ランプ消灯)。フィルターホルダー(フィルター)は、冷えてから取り外してください。

洗浄を行ってください。

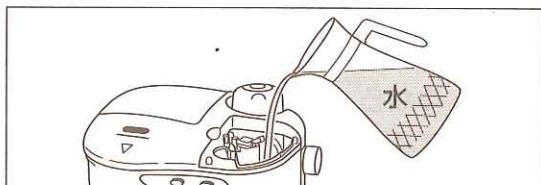
スチーム用ボイラーの洗浄

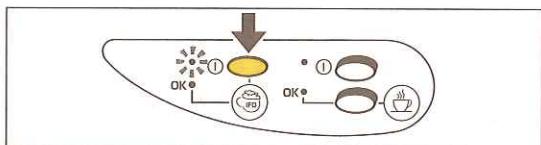
洗浄前のチェックポイント
- ミルクタンクおよびIFD（泡立てポンプ）の取付けが、しっかりしている。
- スチームノブ（栓）が、「一方向」に止るまで回してある（＝閉じている）。

❼スチーム用ボイラーに、規定量の水を入れる

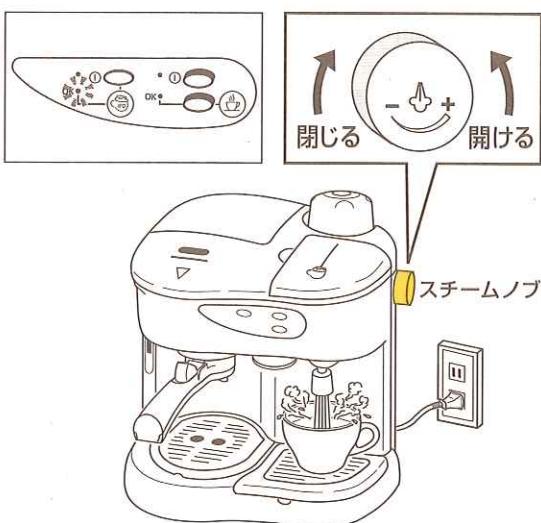
ボイラーキャップを外し、付属の**ボイラー給水用カップ**で、スチーム用の水**170cc**を**注水口**に注ぎ込みます。**注水口の表示**を超えないようにしてください。注水後、ボイラーキャップをしっかりと閉めます。

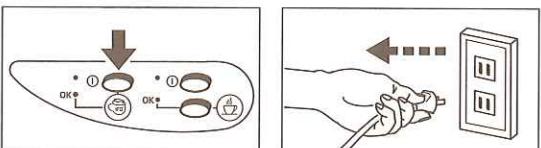
❽ミルクタンクに、MAXまで水を入れる

ミルクタンクのMAX（表示）まで、新鮮で澄んだ水道水を入れ、**ミルクタンクカバー**をしっかりとします。**ミルクノズル**の先に**フード**を差し込み、下にお湯を受ける耐熱製の容器（マグカップなど）を置いてください。

❾カプチーノ電源スイッチを押す

カプチーノ電源スイッチを押して（▂）電源が入ると、**カプチーノ電源ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

❿カプチーノOKランプ点灯後、スチームノブをゆっくりと開ける

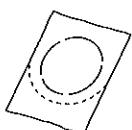
カプチーノOKランプが**点灯（＝スチーム使用可能）**したら、**スチームノブ**をゆっくりと**＋方向**（反時計回り）に回して**開け**ます。ミルクノズル（フード付）から、シューッという音（圧力）と共に、高温の蒸気／お湯が出てきます。出が弱まったり、OKランプが消えた場合は、一旦、スチームノブを**一方向**に回して**閉じ**ます。OKランプの点灯後、再びスチームノブを**＋方向**に回し、**ボイラー内に残っている蒸気／お湯を出し切ります。**最後に、スチームノブを**一方向**に止るまで回し、**閉じ**てください。

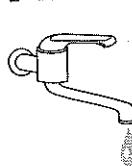
高温注意 スチーム使用中（＝スチームノブが開いた状態で）は、ミルクタンクカバーを外さないでください。万一、蒸気が漏れた場合はヤケドをする危険があります。

⓫電源を切る

カプチーノ電源スイッチを押して（▬）電源を切り（カプチーノ電源ランプ消灯）、必ず**プラグをコンセントから抜いてください。**

エスプレッソの抽出(I)：カフェ・ポッドを使う　※必す

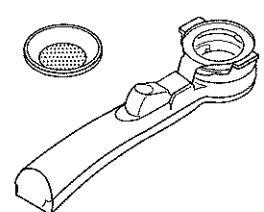
厳選された豆をエスプレッソ用に深焙り／細挽きしたコーヒー粉を圧縮パックした「カフェ・ポッド」をご利用になれば、手早く簡単に本格的なエスプレッソを味わうことができます。

〈ご用意ください〉

カフェ・ポッドは・・・

イリー(お試し用)、ムセッティー、キーコーヒーなどの製品をお薦めします。なお、**1回の抽出で、1個(=1杯分)しか使えません。**

水は・・・

新鮮で澄んだ水道水や**軟水**(フランス硬度：9度以下)**のミネラルウォーター**などが適しています。

カップは・・・

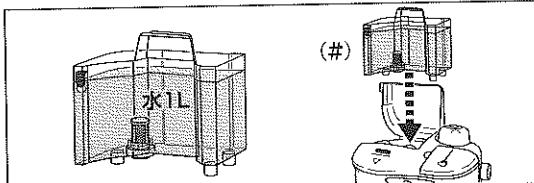
エスプレッソ用のカップには、約60～80mlの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

フィルターホルダーは・・・

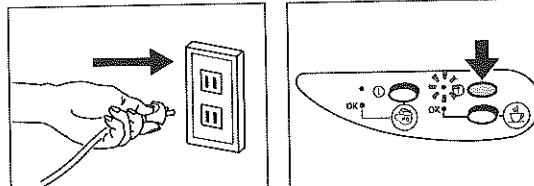
カフェ・ポッド用のフィルターおよびフィルターホルダーを使います。

〈使用前に、以下の点をご確認ください〉

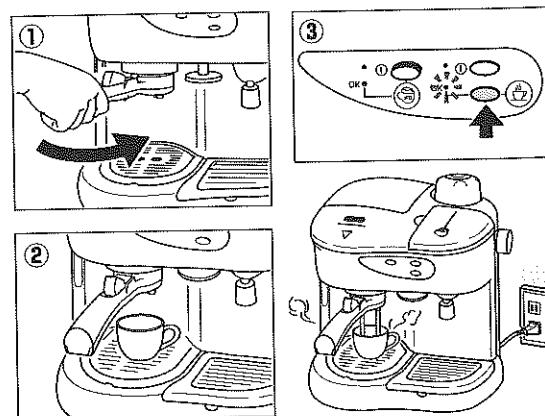
Ⓐ本体から、給水タンクを取り出します。
Ⓑ各スイッチとボタンを「切＝▁」の状態にします。
Ⓒプラグは、まだコンセントに入れないでください。

1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

給水タンクに**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を**約1L(最大量)**入れ、本体に戻し(#)ます。
#この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、軽く押し下げてください。そして、ふたをします。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、エスプレッソ電源スイッチを押す

プラグを**壁面のコンセント**に直に差し込み、**エスプレッソ電源スイッチ**を押して(▁)電源を入れます。**エスプレッソ電源ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

3 フィルターとカップの湯煎をする

(5P.「内部洗浄」の手順3～5を参照)

①**カフェ・ポッド用フィルター**を**フィルターホルダー**にセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。
②フィルターホルダーの抽出穴(2つ)の真下に、使用するカップを置きます。
③**エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタン**を押し(▁)ます。抽出穴(両方)から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、エスプレッソボタンを再び押して(▁)給湯を停止します。

4 給湯口からフィルターホルダーを外す

フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

5 カフェ・ポッドをフィルターホルダーにセットし、再び給湯口に取り付ける

フィルターホルダーの柄にあるボタンを押して**フレーム**を起こし、フィルターにカフェ・ポッド(★)をのせます。次に、フィルターホルダーを給湯口にしっかりと取り付け、先ほど湯煎したカップを空にして下に置きます。

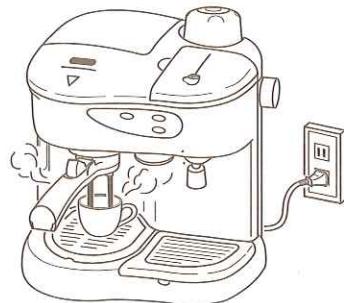
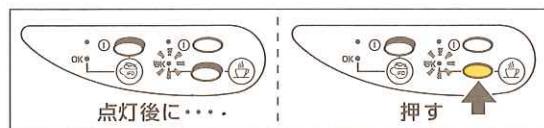
★1回の抽出に、1個(1杯分)しかセットできません。

※お試し用カフェ・ポッド(イリー社製)は、ILLY(赤字)のある面を下にして、フィルターにのせてください。

6 エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタンを押す→エスプレッソの抽出

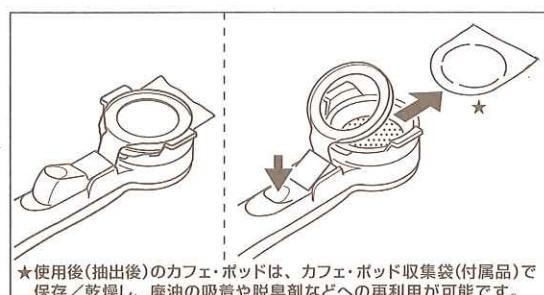
エスプレッソOKランプ点灯後(★)、**エスプレッソボタン**を押して(▬)ください。**エスプレッソの抽出**が始まり、フィルターホルダー抽出穴(両方)からエスプレッソが落ちてきます。カップに半分ほど(約30cc)入ったら、エスプレッソボタンを押し(▬)、エスプレッソの抽出を停止します。

★エスプレッソOKランプ消灯時にエスプレッソボタンを押すと、エスプレッソの抽出に不適当な気圧・温度のお湯が出てきます。

高温注意 抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

※エスプレッソOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが湯温(適温)の調整をしているためで、故障ではありません。

7 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのカフェ・ポッドを取り出す

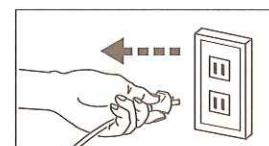
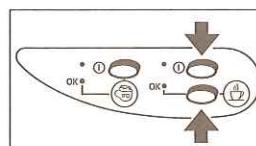
エスプレッソ抽出後(エスプレッソボタンは切▬の状態)、給湯口からフィルターホルダーを外し、フレームを起こして抽出済みのカフェ・ポッドを取り出します。まだ熱い場合は、紙の縁をつまんでください。

※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだカフェ・ポッドは熱いので、ご注意ください。

★使用後(抽出後)のカフェ・ポッドは、カフェ・ポッド収集袋(付属品)で保存/乾燥し、廃油の吸着や脱臭剤などへの再利用が可能です。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3～7を繰り返してください。

注意点
- 一度抽出したカフェ・ポッドは使用せず、毎回、新しいカフェ・ポッドをご使用ください。
- 給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ずスイッチとボタンを切ってください。

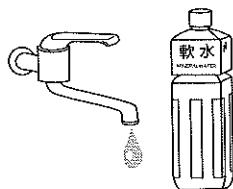
＊ 使用を停止する

エスプレッソ電源スイッチとエスプレッソボタンを切▬の状態にします。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り出し、残り水を捨ててください。

エスプレッソの抽出(II):コーヒー粉を使う ※必ず、

コーヒー粉(エスプレッソ・マシーン用)を使い、お好みのエスプレッソを抽出する方法です。

〈ご用意ください〉

コーヒー粉は・・・

"エスプレッソ・マシーン用"と表記された**極細挽きの粉**が最適です。
※ドリップおよびパーコレーター用の粉は粗いので、不向きです。

水は・・・

新鮮で澄んだ水道水や**軟水**(フランス硬度:9度以下)**のミネラルウォーター**などが適しています。

カップは・・・

エスプレッソ用のカップには、約60～80mlの容量で、**肉厚のもの**をお選びください。

フィルターホルダーは・・・

コーヒー粉用のフィルターとフィルターホルダーを使います。

〈使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐ本体から、給水タンクを取り出します。
Ⓑ各スイッチとボタンを「切 = ▬ 」の状態にします。
Ⓒプラグは、まだコンセントに入れないでください。

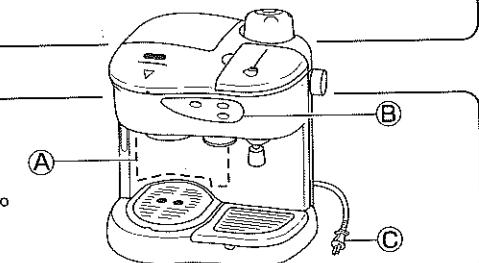
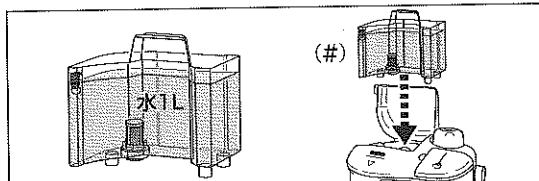
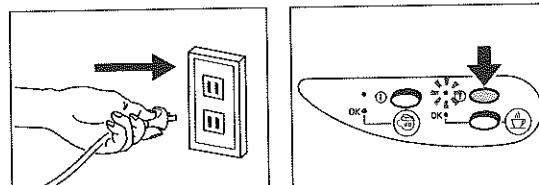
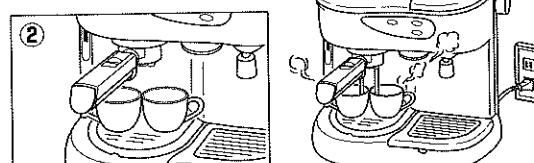
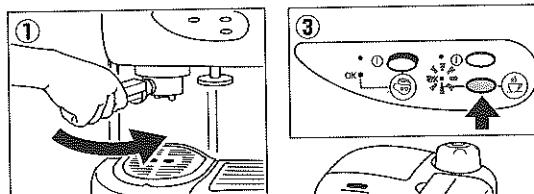
1 給水タンクに水を入れ、本体に戻す

給水タンクに**澄んだ水道水**または**軟水のミネラルウォーター**を**約1L(最大量)**入れ、本体に戻し(#)ます。
#この時、タンクの底にある**給水バルブ**が開くように、軽く押し下げてください。そして、ふたをします。

2 プラグを壁面のコンセントに差し込み、エスプレッソ電源スイッチを押す

プラグを**壁面のコンセント**に直に差し込み、**エスプレッソ電源スイッチ**を押して(▬)電源を入れます。**エスプレッソ電源ランプ**が点灯し、ボイラーの加熱が始まります。

3 フィルターとカップの湯煎をする

(5P.「内部洗浄」の手順3～5を参照)

①1杯または2杯用の**コーヒー粉用フィルター**をフィルターホルダーにセットし、給湯口に取り付けます。
②フィルターホルダーの抽出穴(2つ)の下に、使用するカップ(**★2杯分を抽出する場合は2コ**)を置きます。
③**エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタン**を押し(▬)ます。抽出穴(両方)から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、エスプレッソボタンを再び押して(▬)給湯を停止します。

★「2杯用フィルター」を使い、1度に2杯(2カップ)分を抽出した方がより美味しいエスプレッソができますので、お試しください。

先に5P.「内部洗浄」をご覧ください。

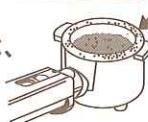
4 給湯口からフィルターホルダーを外す

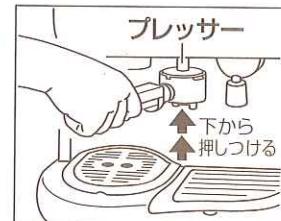
フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合がありますので、ご注意ください。

5 フィルターにコーヒー粉を詰める

付属の**計量スプーン**を使って、フィルターに**適量**(★)のコーヒー粉を入れます。次に、給湯口の隣にある**プレッサー**へ下から押しつけ、コーヒー粉を平らに詰めてください。

★ 1杯用：計量スプーン小山盛り1杯(約8〜10g)
2杯用：計量スプーンすりきり2杯弱(約13〜14g)

※フィルターの縁に付いたコーヒー粉は、必ず払い落としてください。

エスプレッソ1杯分＝計量スプーン小山盛り

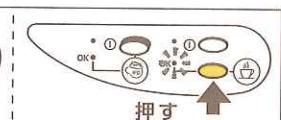
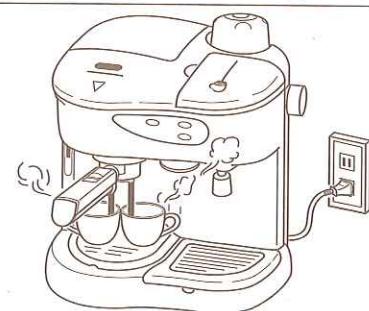
※お好みによりますが、約8〜10gを目安にしてください。

6 フィルターホルダーを給湯口に取り付ける

フィルターホルダーを給湯口に取り付け、湯煎したカップを空にしてフィルターホルダー抽出穴の下に置きます。

7 エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタンを押す→エスプレッソの抽出

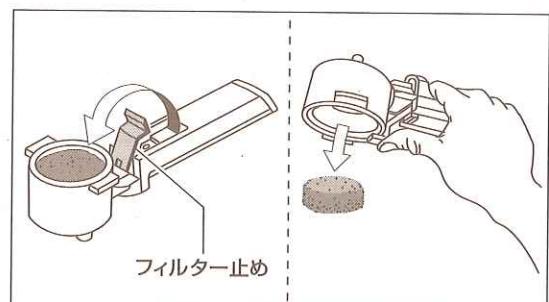
エスプレッソOKランプ点灯後(★)、**エスプレッソボタン**を押して(▬)ください。**エスプレッソの抽出**が始まり、フィルターホルダー抽出穴(両方)からエスプレッソが落ちてきます。カップに半分ほど(約30cc)入ったら、エスプレッソボタンを押し(▬)、エスプレッソの抽出を停止します。

★エスプレッソOKランプ消灯時にエスプレッソボタンを押すと、エスプレッソの抽出に不適当な気圧・温度のお湯が出てきます。

高温注意 抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。

※エスプレッソOKランプが点いたり消えたりするのは、サーモスタットが湯温(適温)の調整をしているためで、故障ではありません。

8 給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てる

エスプレッソ抽出後(エスプレッソボタンは切▬の状態)、給湯口からフィルターホルダーを外し、抽出済みのコーヒー粉を捨てます。このとき、柄から**フィルター止め**を起こし、フィルターを押さえてください。

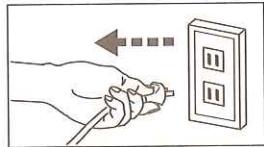
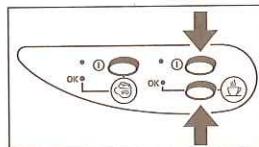
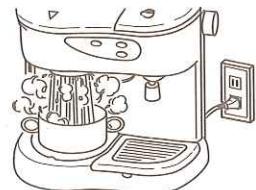
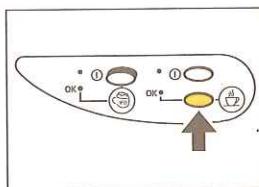
※抽出直後のフィルターやフィルターホルダーの金属部、お湯を含んだコーヒー粉は熱いので、ご注意ください。

続けてエスプレッソを抽出する場合は、手順3〜8を繰り返してください。

注意点
- 一度抽出したコーヒー粉は使用せず、毎回、新しいコーヒー粉をご使用ください。
- 給水タンクの水量を調べ、水を補充する場合は、必ずスイッチとボタンを切ってください。

次のページに続く→

エスプレッソの抽出(Ⅱ)：コーヒー粉を使う(続き)

9 給湯口の洗浄(※一日の最後の抽出後に行います)

フィルターホルダーを外した後、給湯口の下に広口の容器(耐熱製)を置き、エスプレッソボタンを押し(▬)ます。洗浄後は、エスプレッソボタンを切り(▬)ます。

＊ 使用を停止する

エスプレッソ電源スイッチとエスプレッソボタンを切▬の状態にします。プラグをコンセントから抜き、給水タンクを本体から取り出し、残り水を捨ててください。

エスプレッソ抽出の基本(コーヒー粉を使う場合)

お好みのエスプレッソを抽出するには、先ず、基本(標準)的な抽出方法をマスターしてください。**30ccのエスプレッソを約20秒で抽出する**ように、**微調整**(後述)をします。

【エスプレッソ1杯分を抽出するための各基準値】

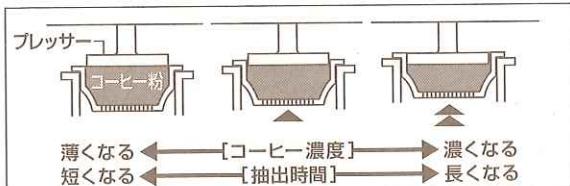
★粉の量：約8～10g　**抽出量：約30cc**　**抽出時間：約20秒**

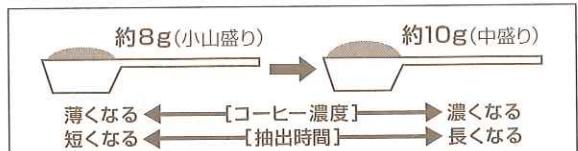
★1度にエスプレッソ2杯(2カップ)分を抽出する場合は、粉の量を約13～14g(目安)にしてください。

微調整(1)プレッサーへの押し具合

フィルター内の**コーヒー粉の詰め具合(密度)**を、**プレッサーへ押しつける力の強弱**で調整します。

微調整(2)コーヒー粉の量

付属の**計量スプーンで小山盛り1杯(約8～10g)**を**基準**に、少しずつ増量していきます。

微調整(3)コーヒー粉の挽き具合

コーヒー粉の挽き具合(粒度)を、**細かい**ものや**粗い**ものに変えてみてください。

微調整(4)フィルターホルダーの取り付け

フィルターホルダーを給湯口に取り付ける際は、**柄を右(→)方向に止るまで**回します。密着度が高いほど**クレマ**(下記参照)が立ち易くなります。

⚠警告

抽出中は、絶対にフィルターホルダーを動かさないでください。高圧力がかかっていますので、熱湯が噴き出ます。

【抽出の出来は、クレマを見れば分かります】

エスプレッソの**表面にできるムース状の細かい泡の層＝クレマ**を見れば、そのエスプレッソの出来が分かります。抽出が最適に行われた場合は**最良のクレマ＝赤みがかった茶色の細かい泡で、厚さが約2～3㎜の長く消えない層**が自然にできます。
抽出が不適切だと以下の様なクレマになりますので、微調整をしてください。

- **抽出が過ぎたエスプレッソ(30秒前後の抽出)▶濃い茶色の泡になる**
- **抽出が足りないエスプレッソ(10秒前後の抽出)▶白っぽく大きな泡で、層が薄く早めに消える**

カプチーノの作り方 ※必ず、先に「エスプレッソの抽出(I)、(II)」をお読みください。

スチームで牛乳を加熱／泡立て、エスプレッソに盛り付けるとカプチーノの出来上がりです。

〈ご用意ください〉

エスプレッソの抽出には・・・

- カフェ・ポッドまたはコーヒー粉
- エスプレッソ抽出用の水(約1L)
- カフェ・ポッド用またはコーヒー粉用のフィルターおよびフィルターホルダー

※詳しくは、「エスプレッソの抽出(I)」7P.と同(II)9P.をご覧ください。

泡立ちのいい牛乳は・・・

新鮮で冷えた**成分無調整／乳脂肪分2.3％以上の牛乳**をご使用ください。

※加工乳や低脂肪乳、また、一度温めた牛乳は、泡立ちがよくありません。

カップは・・・

カプチーノ用のカップには、約120～150mlの容量で、肉厚のものをお選びください。

〈使用前に、以下の点をご確認ください〉

Ⓐ各スイッチとボタンを「切＝▬」の状態にします。

Ⓑ本体から、給水タンクを取り出します。

Ⓒスチームノブを右(時計回り)に回して閉じます。

Ⓓプラグは、まだコンセントに入れないでください。

①給水タンクに水を入れ、本体に戻す

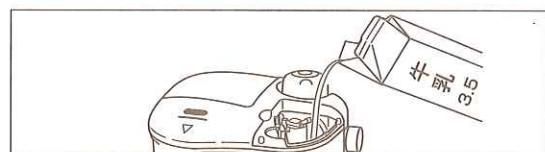
②ボイラーに規定量の水を入れる

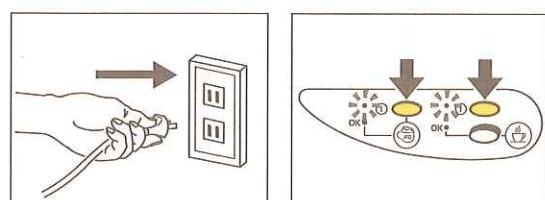
ボイラーキャップを(左に回して)外し、付属の**ボイラー給水用カップ(★)**を使って、スチーム用の**水170cc**をボイラーの**注水口(#)**に注ぎ込みます。 注水後は、ボイラーキャップを(右に回して)しっかりと閉めます。

★目盛「170g－6oz」までの水量(170cc＝最大量)で、カプチーノ約15～20杯分のフロス(泡立ち)ミルクが作れます。

#ボイラーに水を補充する際は、**注水口の表示「170g－6oz」を超えない**ようにしてください。

③牛乳をミルクタンクに入れる

牛乳を**ミルクタンク**に必要量(**MAX以下**)入れます。**ミルクノズル**の先に**フード**を差し込み、**タンクカバー**をしっかりとしてください。

④プラグを壁面のコンセントに差し込み、エスプレッソ電源スイッチおよびカプチーノ電源スイッチを押す

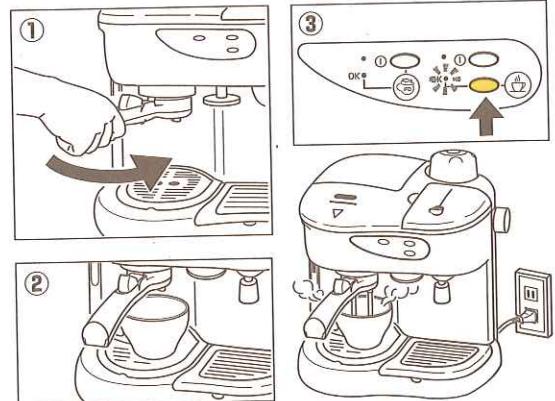
電源が入ると、エスプレッソおよびカプチーノ両方の**電源ランプ**が点灯し、両ボイラーの加熱が始まります。

次のページに続きます。→

カプチーノの作り方（続き）

⑤使用するフィルターとカップを湯煎する

①使用するフィルターをフィルターホルダーにセットし、給湯口にしっかりと取り付けます。

②フィルターホルダー抽出穴の真下に、使用するカップを置きます。

③エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタンを押し(▬)ます。フィルターホルダー抽出穴(2つ)から熱湯が落ちてきますので、カップの八分目まで入ったら、再びエスプレッソボタンを押して(▬)給湯を止めます。

⑥給湯口からフィルターホルダーを外す

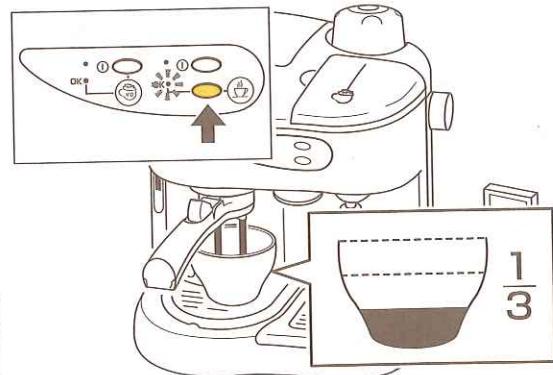
フィルターおよび金属部分は熱くなっていますので、触れないでください。また、フィルターホルダー内にお湯が残っている場合もありますので、ご注意ください。

⑦カフェ・ポッドまたはコーヒー粉をフィルター／フィルターホルダーにセットし、再び給湯口に取り付ける

カフェ・ポッド(**1個**)または適量のコーヒー粉を専用のフィルター(フィルターホルダー)に入れ、給湯口にしっかりと取り付けます。次に、湯煎したカップを空にしてフィルターホルダー抽出穴の真下に置きます。

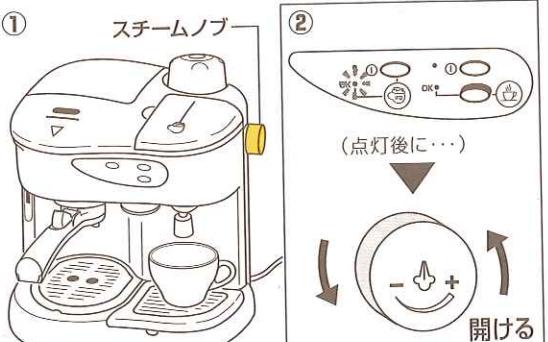
⑧エスプレッソ抽出：エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタンを押す

エスプレッソOKランプ点灯後、エスプレッソボタンを押す(▬)と、**エスプレッソの抽出**が始まります。抽出穴からエスプレッソが落ちてきますので、カップに⅓ほど(**約30cc**)入ったら、エスプレッソボタンを再び押し(▬)、エスプレッソの抽出を停止します。

高温注意 **抽出中は、絶対にフィルターホルダーを外さないでください。給湯口から熱湯が噴き出し、ヤケドをする危険があります。**

⑨牛乳の泡立て：カプチーノOKランプ点灯後、スチームノブを開ける

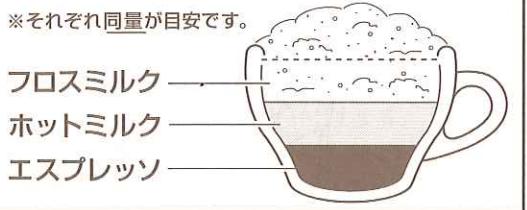
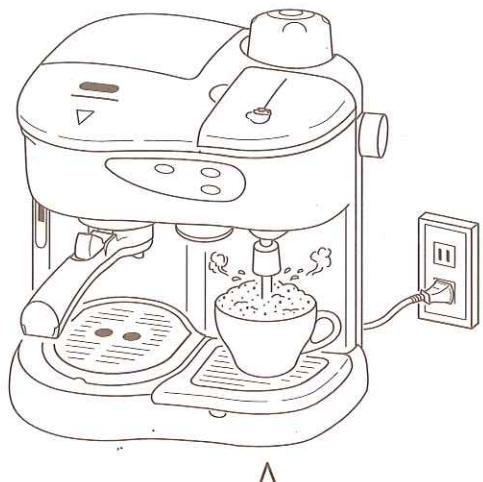
①エスプレッソの入ったカップをミルクノズル(フード付)の真下に置きます。

②スチームOKランプ点灯後、スチームノブをゆっくりと**+方向**(反時計回り)に半回転ほど回します。

高温注意 **スチーム使用中は、ミルクタンクカバーを外さないでください。万一、蒸気が漏れた場合はヤケドをする危険があります。**

右のページに続きます。↗

③ミルクノズル(フード付)から**ホットミルク**が出てきますので、カップの⅔ほどになったら、スチームノブをさらに+方向に1回転以上回します。
④今度は、**フロス(泡立て)ミルク**が出てきますので、カップが一杯になったら、スチームノブを**一方向**に止るまで回して**閉じ**ます。[カプチーノ完成]

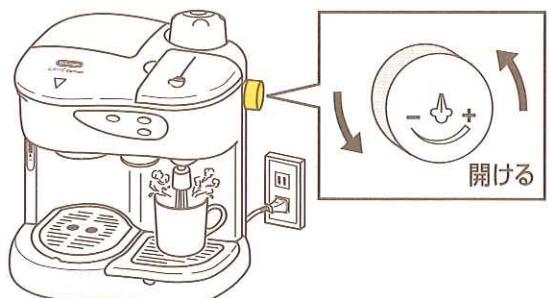
●スチームノブを{**開ける:+方向**(反時計回り) / **閉じる:一方向**(時計回り)}に回す
●泡の{**多いミルク:1回転以上** / **少ないミルク:半回転ほど**}+方向に回す

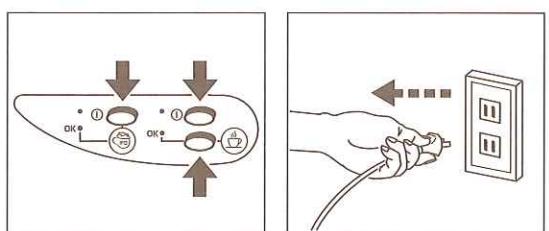
出来上がったカプチーノに、少量の**ナツメグ**や**ココア**、**削りチョコレート**などを、お好みでトッピングしてください。
※途中でカプチーノOKランプが消えた場合は、一旦、スチームノブを閉じ、カプチーノOKランプ点灯後に、再度、スチームノブを+方向に回し開けてください。消えた状態でスチームノブを開けると、ぬるいミルクが出てきます。**スチームノブは、必ずカプチーノOKランプ点灯後に開けてください。**

高温注意
- ミルクタンクに牛乳を補充する場合は、必ずスチームノブを止るまで一方向に回して閉じてください。
- スチーム用の水をボイラーに補充する場合は、ボイラー内の残圧を排出(下記参照)するか、カプチーノ電源スイッチを切ってボイラーが冷えるのを待ってからにしてください。
- ボイラーに残圧がある(=熱がある)場合は、ボイラーキャップを絶対に外さないでください。

⑩ミルクタンクを空にして、半分ほど水を入れる

ミルクノズルの下に耐熱製の容器(マグカップなど)を置き、スチームノブを+方向に回します。ミルクタンク内のホットミルクやフロスミルクを出し切った後、スチームノブを一方向に回して閉じます。
次に、ミルクタンクに半分ほど水(=洗浄用)を入れます。

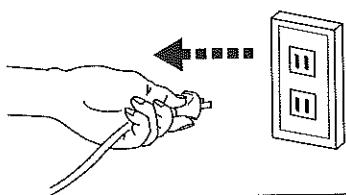
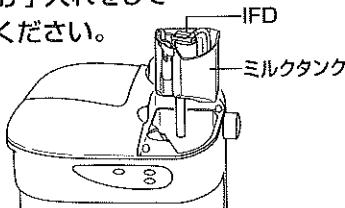
⑪ボイラー内の残圧と熱湯を全て排出する

ミルクノズルの下に耐熱製の容器(マグカップなど)を置き、スチームノブをゆっくりと+方向に回します。シューッという音と共に、ミルクノズルから残圧と熱湯が出てきます。出が止ったら、スチームノブを一方向に回して、しっかりと閉じます。
※残圧は、ボイラーが冷えることでも無くなります。
※ミルクタンクの水は、お手入れ時に捨ててください。

⊛使用を停止する

全ての電源スイッチとボタンを切(▃)の状態にして、プラグをコンセントから抜きます。フィルターホルダー、給水タンク、ミルクタンク/IFDを本体から取り外し、冷えてから**お手入れ(15～16P.参照)**をしてください。
※ミルクタンク/IFDは、必ずお手入れをしてください。

お手入れのしかた

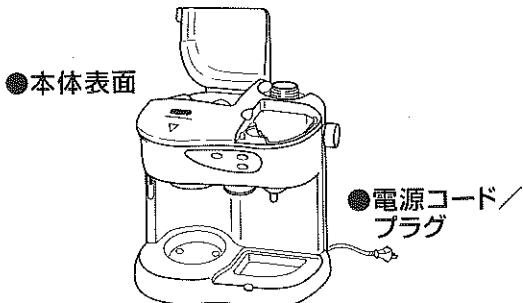
使用頻度や汚れ具合にもよりますが、下記の要領で定期的にお手入れを行ってください。

お手入れの注意点

・必ずプラグをコンセントから抜き、本体の各部や付属品が冷えてから行ってください。

・牛乳の加熱／泡立てをしたときは、必ずミルクタンク／IFDのお手入れをしてください。

・水洗いをする際は、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジ以外は使用しないでください。

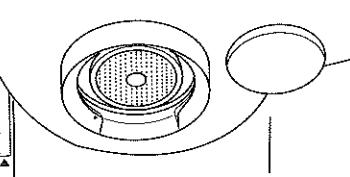
（水洗いできません）

●本体表面

●電源コード／プラグ

・固く絞った濡れ布巾で、汚れを拭き取ります。
・汚れが落ちにくい場合は、布に少量の台所食器用洗剤をつけて拭きます。次に、固く絞った濡れ布巾で、洗剤をよく拭き取ってください。

▶**水をかけたり、水に浸けたり、水洗いをしないでください。**

（水洗いできません）

●給湯口

・**抽出後、給湯口や周辺に付着したコーヒー粉を、キッチンタオルや濡れ布巾などで拭き取ります。**
次に、広口の耐熱容器を給湯口の下に置いて給湯ボタンを押し、給湯口からのお湯で洗い流します。また、ゴムパッキンや凹部に付いた粉は、柔かめのブラシで取り除いてください。

（水洗いできます）

●給水タンク　●ボイラーキャップ

●ミルクタンクカバー

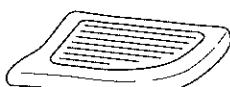
●カップ受け

●フード

●トレイ

・本体／部品から外して水洗いします。よくすすいだ後、乾いてから元に戻します。

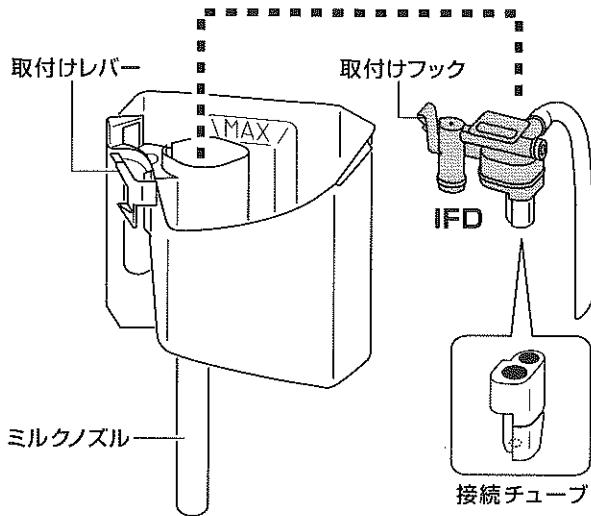
（水洗いできます）

●フィルター（3枚）　●フィルターホルダー（2本）

・ぬるま湯にしばらく浸けた後、柔らかめのブラシや楊枝などで、穴の通りをよくします。

※洗剤は、なるべく使用しないでください。コーヒーの脂分が金属の表面に膜をつくり、金属臭を抑えます。

▶**その日の最終使用後に、必ずお手入れをしてください。また、使用後すぐは熱いので、冷えてから行ってください。**

(水洗いできます)

●ミルクタンク／IFD(泡立てポンプ)

※使用(フロスミルクを作った)後は、毎回、必ずお手入れをしてください。

【外し方】※各部が冷えてから行ってください。

・本体からミルクタンク(IFD付)を外すには、ミルクノズルの先からフードを抜き、**取付けレバー**を内側に押しながら引き抜きます。

・ミルクタンクからIFDを外すには、**取付けフック**を手前に引きながら引き抜きます。
※**接続チューブ**は、IFDから抜き取ります。

・各部は、台所食器用洗剤と柔らかいスポンジで水洗いします。

・ミルクノズルには、付属の**掃除ブラシ**をご利用ください。

・接続チューブの孔は、楊枝などを使い通りをよくしてください。

【取り付け方／手順】※乾燥後に取り付けます。

①接続チューブをIFDに取り付けます。正しい向きで、奥までしっかりと差し込みます。

②IFDをミルクタンクに取り付けます。パチンというまで押し込みます。

③ミルクタンクを本体に取り付けます。カチンというまで押し込み、固定します。

石灰分の除去

長く使ってくると、給湯口やスチーム配管などに石灰分が付着し、お湯やスチームの出が悪くなります。使用頻度によりますが、3ヵ月～半年に1度、以下の要領で石灰分の除去を行ってください。**※各操作については、5～6P.「内部洗浄」を参照してください。**

【給湯口、給湯配管】

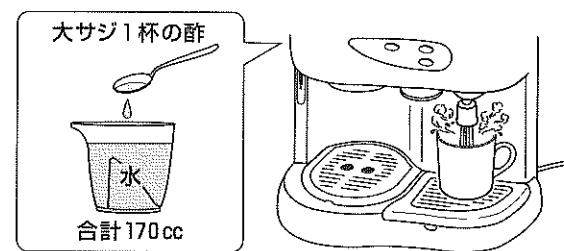
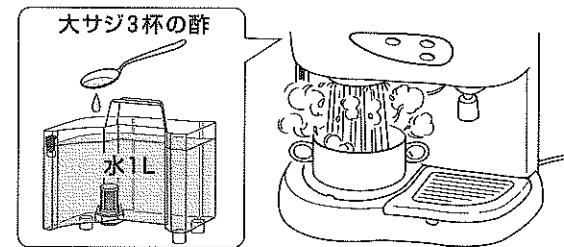
①給水タンクの水(約1L)に**大さじ3杯の酢**を加え、内部洗浄(5P.参照)を行います。ただし、フィルターおよびフィルターホルダーは不要です。

②給水タンクが空になったら、一旦、給湯を停止し、今度は水(1L)だけを入れ、再び洗浄します。

【スチーム配管】

①ボイラー給水用カップの水に**大さじ1杯の酢**を加え(合計量：170cc)、スチーム用ボイラーに注水します。ミルクタンクにはMAXまで真水を入れ、内部洗浄(6P.参照)を行います。

②ボイラー内のスチームを出し切ったら、一旦、スチーム電源スイッチを切り、ボイラーを冷やします。

③今度は水(170cc)だけを入れ、再び洗浄します。

美味しいエスプレッソ／カプチーノができない？

思うように美味しいエスプレッソおよびカプチーノができない場合は、以下の項目をチェックしてください。 **※エスプレッソ1杯分は約30ccで、抽出時間は約20秒を基準にしています。**

		状　態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソ	カフェ・ポッドを使う場合	エスプレッソが、給湯口とフィルターホルダーの間から漏れる	・フィルターホルダーの取り付けが不十分	・フィルターホルダーの柄を、止るまで右に回す
			・カフェ・ポッド用フィルターホルダーのフレーム用パッキンが破損している	・新しいパッキンに交換する ↓ 弊社サービスセンター（裏表紙参照）に連絡する
	コーヒー粉を使う場合	クレマが薄く、早めに消える	**抽出が不十分＝抽出時間が短い** ▼	**抽出時間が約20秒になるように…** ▼
			・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が弱い	・プレッサーへ、やや強めに押す／詰める ・フィルターホルダーをしっかりと取り付ける
			・コーヒー粉の量が少ない	・前回より量をふやす
			・コーヒー粉の挽き具合が粗い	・より細挽きの粉を使う
			・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
			・抽出時の湯温が低い	・使用するカップとフィルターを事前に湯煎する ・エスプレッソOKランプ点灯後に、エスプレッソボタンを押す（▬）
		濃い茶色のクレマで、層が薄い	**抽出のしすぎ＝抽出時間がかかる** ▼	**抽出時間が約20秒になるように…** ▼
			・フィルター内のコーヒー粉の詰め具合（密度）が強すぎる	・プレッサーで、軽く押す／詰める
			・コーヒー粉の量が多い	・前回より量を減らす
			・コーヒー粉の挽き具合が細か過ぎる	・やや粗めの粉を使う
		焼けたような味がする	・コーヒー粉が古い	・新しい粉を使う
			・しばらく使用していない	・内部洗浄をした後、使用する
カプチーノ		牛乳の泡立ちが悪い ‖ フロスミルクが上手くできない	・カプチーノOKランプの消灯時に、スチームノブを開けた	・スチームノブを閉じ、カプチーノOKランプ点灯後に再び開ける
			・スチームノブの開け方が不十分	・スチームノブを＋方向へ全開する
			・鮮度、種類ともに不適当な牛乳を使用している	・新鮮で冷えた成分無調整／乳脂肪分2.3％以上の牛乳を使う

故障かな？ 修理を依頼される前に、以下の点をお調べください。

使用中に異常が生じた場合は、直ちにスチームノブを閉じ、全てのスイッチ／ボタンを切って使用を中止し、以下の点をお調べください。**（修理のご依頼は、次頁「アフターサービス」を参照してください）**

	状　態	予想される原因	対処のしかた
エスプレッソの抽出（給湯機能）	エスプレッソの出が悪い／出ない／抽出されない	・給水タンクに水が無い	・給水タンクに水（1L）を入れる
		・給水タンクの本体への取り付けが不完全	・給水バルブを開けるために、本体底に押し込むように取り付ける
		・給湯口およびフィルターが、目詰まりをおこしている	・給湯口およびフィルターのお手入れをする
		・フィルター内のコーヒー粉が詰まり過ぎている	・プレッサーの押す／詰める力を弱めにする
		・コーヒー粉の量が多過ぎる	・前回より量を減らす
		・コーヒー粉が細か過ぎる	・前回よりやや粗めの粉を使う
	給湯口からお湯が漏れて止らない（※給湯ボタンは切）	・給湯口のゴムパッキンが破損もしくは老朽化している	・弊社サービスセンター（次頁）に連絡する
	給湯口とフィルターホルダーの取り付け箇所からお湯が漏れる	・フィルターの縁にコーヒー粉を付着したままで給湯口に取り付けた	・取り付ける前に、フィルターの縁に付着したコーヒー粉を払い落とす
		・フィルター内のコーヒー粉が詰まり過ぎている	・プレッサーの押す／詰める力を弱めにする
		・コーヒー粉の量が多過ぎる	・前回より量を減らす
フロスミルクを作る（ミルクタンク・IFD機能）	フロス／ホットミルクが出てこない	・ミルクタンクが空である	・スチームノブを閉じ、ミルクタンク（MAX以下）に牛乳を入れる
		・スチーム用ボイラーが空である	・カプチーノ電源スイッチを切り、ボイラーが冷えた後、水170ccを入れる
		・カプチーノ電源スイッチが切れている	・スチームノブを閉じ、カプチーノ電源スイッチを入れる
		・IFDのミルクタンクへの取り付けが不完全	・スチームノブを閉じ、IFDの取り付け具合をチェックする
		・ミルクタンクの本体への取り付けが不完全	・スチームノブを閉じ、ミルクタンクの取り付け具合をチェックする
	フロス／ホットミルクがぬるい	・カプチーノOKランプの消灯時に、スチームノブを開けた	・スチームノブを閉じ、カプチーノOKランプ点灯後に、再び開ける
	ミルクノズルから牛乳が漏れる	・ミルクタンクにMAX以上の牛乳が入っている	・牛乳をMAX以上入れない
	フロスミルクが飛び散る	・ミルクタンクに、泡立てに必要な量の牛乳がない	・スチームノブを閉じ、ミルクタンク（MAX以下）に牛乳を補充する
		・ミルクノズルの先にフードを装着していない	・スチームノブを閉じ、ミルクノズルの先にフードを差し込む
	ボイラーキャップが開かない	・ボイラー内に圧力が残っている	・カプチーノ電源スイッチを切り、スチームノブを＋方向に全開してボイラー内の圧力を排出する
	ミルクタンクに臭いが残る	・使用後のお手入れが不充分	・使用後は、必ずお手入れをする

アフターサービス

1) 使用中に異常が生じたときは、直ちにスチームノブを閉じ、全てのスイッチ／ボタンを切ってプラグをコンセントから抜いてください。その後、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記参照）にご相談ください。

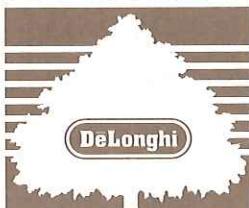
2) 万一、故障／損傷した場合は、保証書に記載されている販売店に1. **お求め時期** 2. **製品名称と型式番号** 3. **故障の状況** ――を連絡のうえ、修理を依頼してください。なお、宅配便等を利用して弊社サービスセンターに直送される際は、必ず故障の状況を記したメモを梱包箱に同封してください。

3) 保証期間中（1年）は、保証書に記載されているものについては、無償で修理いたします。ただし、安全上および使用上の注意を無視しての故障、規格外に改造をしたものはその限りではありません。また、保証期間が過ぎたものについては、有償で修理いたします。

4) **真心点検のお勧め**：保証期間が過ぎて気になる点がございましたら、安全のために専門技術者による点検（持込み）をお勧めします。点検の依頼方法、料金等につきましては、弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

※下の枠内に、購入年月日を記入してください。点検の目安になります。

購入年月日： 年 月 日

5) **デロンギ再資源化システムについて**

ご不用になった製品は、下記の要領に従って、デロンギ・ジャパン サービスセンターまでお送りください。素材ごとに分別し、再資源化いたします。

送料：再資源化の費用は弊社が負担いたしますが、送料はお客様のご負担（元払い）となります。予めご了承ください。

梱包：製品の入っていた元箱や段ボール箱、エアーパッキン等にくるんでお送りください。そして、**必ず、表面に「再資源化」と明記してください。**

以上、アフターサービスについてご不明の点がございましたら、お求めの販売店または弊社サービスセンター（下記）までお問い合わせください。

デロンギ・ジャパン サービスセンター（受付時間▶土、日、祝日を除く毎日9:30～18:00まで）

●**横浜**：〒221-0022 神奈川県横浜市神奈川区守屋町3-9 安田倉庫㈱内 4号ビル

修理について Tel. 0120-804-280
お問い合わせ Tel. 0120-064-300 ／ Fax. 045-450-3291

●**大阪**：〒564-0044 大阪府吹田市南金田2-21-25

修理について Tel. 0120-692-885
お問い合わせ Tel. 0120-692-880 ／ Fax. 06-6368-2881

DeLonghi デロンギ・ジャパン株式会社

本　　社：〒101-0044 東京都千代田区鍛冶町1-5-6 第3大東ビル Tel. 03-5256-6321（代）
大阪支店：〒541-0051 大阪市中央区備後町3-3-15 ニュー備後町ビル Tel. 06-6263-6116（代）

環境にやさしい無塩素漂白エコパルプ（ECF）とソイインクを使用しています。